# 亞軍

台中市農會
楓樹里家政班

# 綜合養生雞鍋

參賽人
吳佩純、陳秋月

## 材料

| | |
|---|---|
| 秀珍菇 | 112公克 |
| 杏鮑菇 | 112公克 |
| 美白菇 | 75公克 |
| 巴西磨菇 | 225公克 |
| 柳松菇 | 75公克 |
| 珊瑚菇 | 75公克 |
| 香菇 | 75公克 |
| 洋菇 | 75公克 |
| 土雞 | 半隻 |
| 黃金玉冷筍（麻竹筍） | 半支 |
| 枸杞 | 適量 |

## 調味料

| | |
|---|---|
| 鹽 | 適量 |
| 味素 | 適量 |

## 作法

1. 土雞切塊川燙備用。
2. 將各種菇類洗淨切成段備用。
3. 將黃金玉冷筍剝殼洗淨切片備用。
4. 將雞肉放入鍋中，放入筍片及各種菇類再加入高湯蒸熟調味即可。